

器具・食品の取り扱い、メニュー、調理時に関する注意

※保健所からの指導です。出店を希望する人は、必ず、よく読んでください。

(1) 器具

- ① 器具類は、使用前、使用後に洗浄、殺菌し、きれいな容器やビニール袋に保管する。
- ② 油を使ったら、油を拭き取ってから洗う。
- ③ フタ付きのゴミ容器を準備する。調理器具の回りを清潔に保つ。
- ④ 生肉や原材料を扱う器具と、調理が完成したものを扱う器具は、別のものを使う。

(2) 食品（品目に制限があります）

① 販売・使用できないもの

- (ア) 生ジュース、スムージー、かき氷、ソフトクリーム、生クリームや牛乳を使ったメニュー(例：チャイなど)、おむすび、弁当類、カットフルーツ、生野菜
(※市販完成品のホイップクリームは販売できます。)
- (イ) 氷は、市販の氷以外は、使用できません。市販品以外のコールドドリンク(冷えた飲料)は、使用できません。
- (ウ) パックされた市販の飲食物以外は、必ず最後に加熱して、販売してください。
- (エ) 加熱していない食材は、トッピングにも使用できません
(例：パンなどにはさむキャベツ・麺類にのせる具など)

② 販売前に許可が必要なもの

- (ア) 肉類、鮮魚介類、乳製品
- (イ) 販売する食品は、ビン・缶・紙パック等に入った飲料も含め、必ず事前に届け出てください。事前に届け出たもの以外は販売できません。
- (ウ) 衛生上の理由により、販売品目の変更や取り消しをお願いする場合がありますので、指示に従ってください。

③ 調味料・食材

(ア) 国産品は、ラベルにa品名、b原材料、c原料原産地、d賞味期限または消費期限、e保存方法、f製造者などが、日本語で記載されたものを販売・使用。

(イ) 輸入品は、正式な検疫手続きを経たもので、ラベルにa品名、b原材料、c原料原産地、d賞味期限または消費期限、e保存方法、f製造者の日本語訳の表示があるものを販売・使用。

(3) 保存と管理

- ① 下ごしらえは、流しや調理台などの設備が整った施設、又は許可を取った施設で、当日の朝以降におこなう。
- ② 下ごしらえした食品は、フタ付きの容器に保存して低温管理し、衛生面に注意する。
- ③ 食材は清潔な容器に収め、必要に応じて冷蔵庫やクーラーバックで保管する。直射日光を避けて保存する（例：ハム、肉、牛乳などは5℃以下。冷凍食品は-マイナス15℃以下）
- ④ 原材料やトッピング用の食材を常温で管理する際は、小さい容器に分けて、できるだけ保冷管理する。
- ⑤ 水は新鮮な水道水を使用する。長時間くみ置きした水は使用しない。

(4) 調理する時

- ① 食品を扱う人、調理をする人は、健康でなければいけません。化膿性疾患のある人(手指に傷がある人)、風邪や下痢症状がある人、消化器系伝染病の患者、保菌者、患者の同居者は、食品を触ったり、調理をしてはいけません。
- ② 食品を扱う人、調理する人を決めて、それ以外の人々が食品に触らないよう、注意する。お金を触った手で直接食品を取り扱わない。食品を素手で触らない。
- ③ 食品を扱う時や、調理をする時は、清潔な外衣(料理用の上着、エプロンなど)を着用する。調理場外では、それを脱ぐ。
- ④ 髪が長い人は髪をしばる。爪は短く切る。時計や指輪ははずす。マニキュアはしない。
- ⑤ 肉類を調理した包丁・まな板・手指は、使用直後に洗浄・殺菌する。肉類を調理した調理器具で、野菜など他の食品を調理しないよう、特に注意する。
- ⑥ 調理は、現場で加熱調理した後、すぐに飲食する食品に限る。
- ⑦ 肉類の加熱は特に十分行い、生焼けにならないように注意する。

- ⑧ 調理する前、トイレの後、ゴミ袋を処理した後、髪やお金を触った後は、水道水、または手洗い用の蛇口付きタンクの水で必ず手を洗い、手指を殺菌剤で殺菌する。※水をためたバケツの中で手を洗ってはいけません。
- ⑨ 出店団体ごとに、以下の(ア)～(カ)を必ず準備してください。
- (ア) 手洗い用の蛇口付きタンク・排水のバケツ・石けん (イ) アルコールスプレー
 (ウ) 調理用使い捨て手袋 (エ) 온도計 (クーラーボックスを使う場合)
 (オ) 調理器具をしまう容器 (カ) ゴミ箱
- ⑩ 直射日光を避け、ゴミや埃が入らないように、テントの中で調理する。雨が降った時、水が入らないように、テントの端から外に出ない場所で調理する。

(5) 調理した後

- ① 販売したら、その場で、早く食べてもらおう。買った人が家に持ち帰らないよう、持ち帰り用の袋や、容器のフタなどは提供しない。
- ② 1日目に持ち込んだ食材を2日目に使うことはできません。1日目に売れ残っても、一度解凍した肉類・魚介類や開封した冷蔵品は使えません。破棄してください。
- ③ 原材料に何を使っているか、きちんと把握し、お客様からの問い合わせに正確に答えられるようにしてください(アレルギー対応のため)
- ④ 調理等で使用した油は、凝固剤を使用して、ゴミとして持ち帰ってください。

(6) その他

- ① 雨天時(悪天候)の場合の数量もあらかじめ想定してください。
- ② 冷蔵冷凍庫がない場合、販売提供数は、100食程度を目安としてください。